ALDI SÜD

Bedienungs-anleitung

studio

Multifunktionale Küchenmaschine inkl. hochwertigem Entsafter

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Produkt Info
www.aldi-sued.de
+ VIDEO

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Produkt Info

www.aldi-sued.de

+ VIDEO

Ihr Aldi Serviceportal

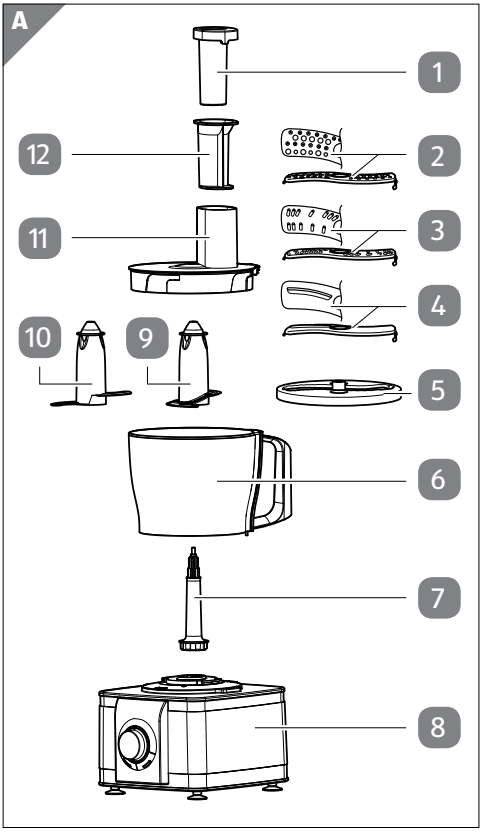
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-sued.de.

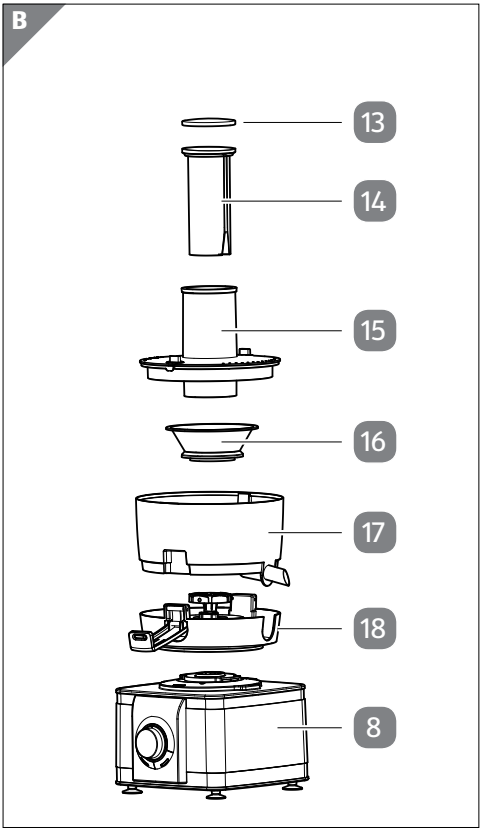
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

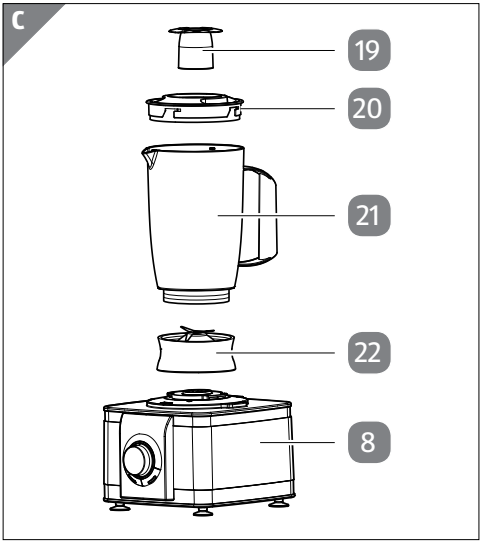
Inhaltsverzeichnis

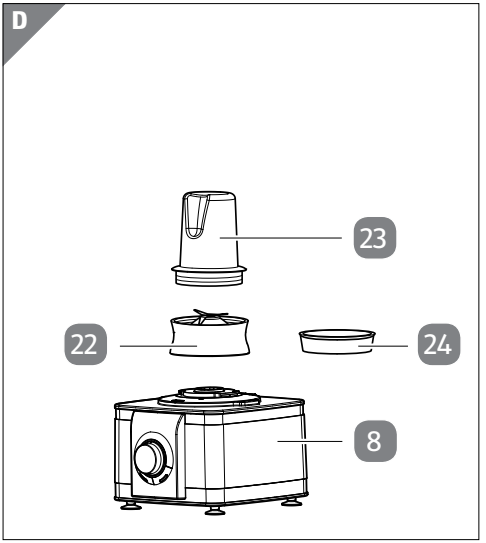
Übersicht/Aufbau **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Inbetriebnahme **13**
Küchenmaschine und Lieferumfang prüfen 13
Grundreinigung 13
Küchenmaschine aufstellen 14
Aufsatz und Sockel zusammensetzen 14
Schneidschüssel aufsetzen 15
Entsafter aufsetzen 16
Standmixer aufsetzen 16
Mahlbecher aufsetzen 17
Küchenmaschine anschließen 17
Bedienung **18**
Multifunktions-Bedienelement 18
Schneidmesser-Einsätze verwenden 20
Reib-, Streifen- und Hobeleinsatz verwenden 21
Entsafter verwenden 22
Standmixer verwenden 23
Mahlbecher verwenden 24
Mengen-, Zeiten- und Funktionen 24
Reinigung **26**
Aufbewahrung **27**
Fehlersuche **28**
Technische Daten **29**
Konformitätserklärung **29**
Entsorgung **29**
Garantie **31**
Garantiekarte 31
Garantiebedingungen 32

Dok./Rev.-Nr. 92914_20141209

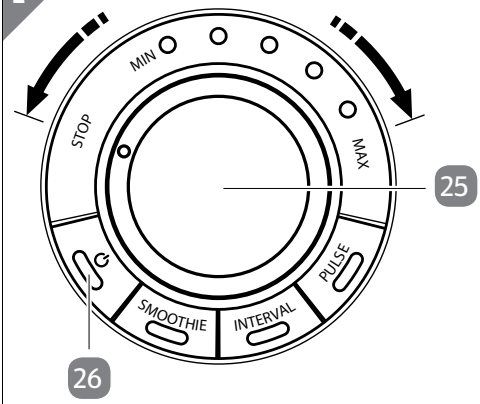

A
1
12
2
11
3
4
10
9
5
6
7
8


B
13
14
15
16
17
18
8

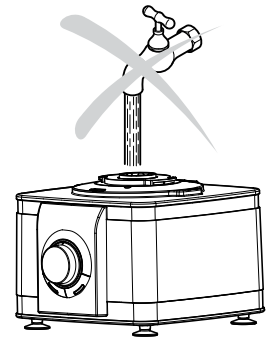

C
19
20
21
22
8


D
23
22
24
8

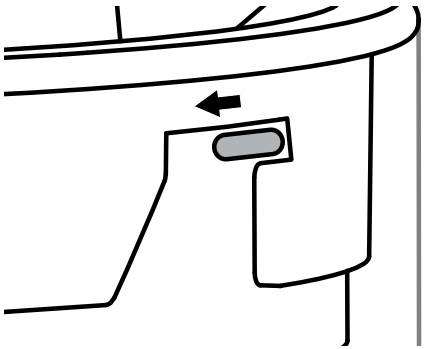
E



F

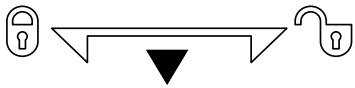


G

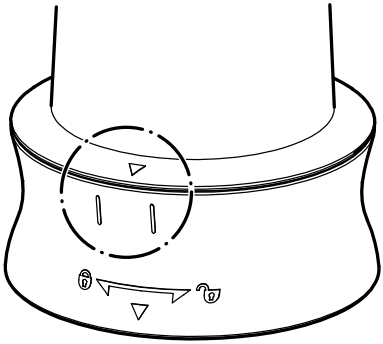


I

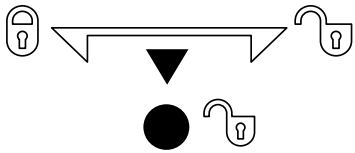
J



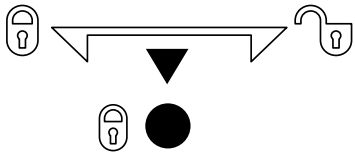
H



K



L



Lieferumfang/Geräteteile

1. Zuführung, klein
2. Reibeinsatz
3. Streifeneinsatz
4. Hobeleinsatz
5. Einsatz-Aufnahmescheibe
6. Schneidschüssel
7. Schneidschlüssel-Aufsatz
8. Sockel
9. Schneidmesser-Einsatz, Stahl
10. Schneidmesser-Einsatz, Kunststoff
11. Schneidschüssel-Deckel
12. Zuführung, groß
13. Deckel
14. Kombi-Zuführung
15. Entsafterschüssel-Deckel
16. Entsafter-Einsatz
17. Entsafterschüssel
18. Entsafter-Aufsatz
19. Einfüllverschluss/Messbecher
20. Standmixer-Deckel mit Einfüllöffnung
21. Standmixer
22. Standmixer-/Mahlbecher-/Messer-Aufsatz
23. Mahlbecher
24. Aromaschutz-Deckel
25. Geschwindigkeitsregler
26. Ein-/Ausschalttaste

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Küchenmaschine mit Entsafter. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Küchenmaschine mit Entsafter im Folgenden nur Küchenmaschine genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Küchenmaschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Küchenmaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Küchenmaschine oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

CE

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinie.

Das Siegel Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) bescheinigt, dass ein Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht. Auch zeigt das GS-Zeichen an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung und bei vorhersehbarer Fehlanwendung des gekennzeichneten Produkts die Sicherheit und Gesundheit des Nutzers nicht gefährdet sind. Es handelt sich hierbei um ein freiwilliges Sicherheitszeichen.

Die Küchenmaschine entspricht der Schutzklasse 2.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine ist ausschließlich zum Zubereiten (Verrühren, Zerkleinern und Auspressen) von Speisen und Getränken konzipiert. Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich, wie z. B. in Restaurants oder anderen Speise-Gaststätten, geeignet.

Verwenden Sie die Küchenmaschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Küchenmaschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen. Weil die Küchenmaschine mit gefährlicher Netzspannung arbeitet, kann das Berühren von spannungsführenden Teilen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Schließen Sie die Küchenmaschine nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein, damit Sie die Küchenmaschine bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Küchenmaschine sowie das Netzkabel auf Beschädigung. Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen oder wenn eine Störung auftritt oder Sie Geräteteile, die im Betrieb bewegt werden, montieren bzw. demontieren.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an. Bedienen Sie die Küchenmaschine stets mit trockenen Händen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie die Küchenmaschine, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten. Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur in Innenräumen. Betreiben Sie sie nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.

- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Küchenmaschine hineinstecken.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie. Wenn Kinder unbeaufsichtigten Zugang zu Küchenmaschine oder Verpackungsmaterial haben, können Sie sich schwer Verletzen oder Ersticken.

- Kinder dürfen die Küchenmaschine nicht benutzen. Dies betrifft auch Reinigung und Wartung.
- Die Küchenmaschine und ihre Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Lassen Sie die Küchenmaschine während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie immer bei nicht vorhandener Aufsicht die Küchenmaschine vom Stromnetz.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf die Küchenmaschine haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Kinder dürfen nicht mit der Küchenmaschine spielen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken. Achten Sie darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gezogen wird.
- Die Küchenmaschine kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Küchenmaschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Die Küchenmaschine ist mit scharfen Schneidmessern und Einsätzen ausgestattet. Geräteteile bewegen sich mit hoher Geschwindigkeit. Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Verletzungen führen.

- Gehen Sie beim Einsetzen bzw. Auswechseln des Zubehörs, beim Entnehmen von Speisen und beim Reinigen vorsichtig vor.
- Berühren Sie die Schneidmesser oder andere, scharfkantige Geräteteile nie mit bloßen Händen.
- Der Motor im Sockel dreht nach dem Ausschalten noch eine Weile nach. Nehmen Sie Aufsätze erst bei vollständigem Stillstand des Motors ab.
- Berühren Sie niemals sich bewegende Geräteteile und versuchen Sie auch nie, sich bewegende Geräteteile mit der Hand oder durch andere Gegenstände zu stoppen.
- Achten Sie bei langem Haar, Körperschmuck oder Kleidung darauf, dass sie nicht in Kontakt mit beweglichen Geräteteilen kommen.
- Fassen Sie niemals mit den Händen in den Standmixer, die Entsafterschüssel oder die Schneidschüssel, solange diese auf dem Sockel aufgesetzt sind und die Küchenmaschine an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Drücken Sie Lebensmittel stets mit den Zuführungen in die Schüssel. Drücken Sie Lebensmittel niemals mit den Fingern oder anderen Gegenständen in die Schüssel.
- Benutzen Sie kein Küchenbesteck zum Umrühren oder Herausholen der Speisen, solange Zubehörteile auf dem Sockel aufgesetzt sind und die Küchenmaschine an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Schalten Sie die Küchenmaschine erst ein, wenn der Aufsatz mit dem passenden Deckel verschlossen ist.
- Öffnen Sie die Deckel erst, wenn die Schneidmesser bzw. die Einsätze vollständig still stehen.
- Benutzen Sie ausschließlich das mitgelieferte Originalzubehör. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör entfällt jegliche Haftung.

- Setzen Sie die Sicherheitsschaltung nicht durch mechanische oder elektrische Veränderungen an der Küchenmaschine außer Kraft.
- Stellen Sie die Küchenmaschine während des Gebrauchs nicht um.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

WARNUNG!
Brandgefahr!

Bei unsachgemäßem Anschluss der Küchenmaschine an das Stromnetz, bei Überlastung oder Fehlfunktion besteht Brandgefahr.

- Verwenden Sie nur Zwischenstecker oder Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Beschädigungen der Küchenmaschine führen.

- Setzen Sie die Küchenmaschine niemals hoher Temperatur (Heizung, etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus. Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Sockel.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht mehr, wenn Geräteteile Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben.
- Betreiben Sie den Entsafter nicht, wenn das drehende Sieb beschädigt ist.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht, wenn das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Füllen Sie keine Knochen, Gräten oder Stoffe ein, die keine Lebensmittel sind.
- Verwenden Sie zum Leeren der Schüsseln, Becher und des Standmixer einen Gummispatel, um ein Zerkratzen des Zubehörs zu vermeiden.
- Zerkleinern Sie niemals Schokolade, Eiswürfel oder sehr harte Gewürze, wie z. B. Muskatnüsse, mit den Schneidmessern.

- Füllen Sie zum Mixen oder Zerkleinern keine gefrorenen Lebensmittel oder Lebensmittel mit harten Kernen, wie z. B. Kirschen, ein.
- Beachten Sie die in der Tabelle „Mengen-, Zeiten und Funktionen“ angegebenen Richtwerte (siehe Abschnitt „Mengen-, Zeiten- und Funktionen“).

Inbetriebnahme

Machen Sie sich mit den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Funktionen vertraut, bevor Sie die Küchenmaschine in Betrieb nehmen.

Küchenmaschine und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Küchenmaschine schnell beschädigt werden.
- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie die Küchenmaschine aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Sockel 8 oder das Zubehör Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Küchenmaschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A, B, C und D**).

Grundreinigung

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
- Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Küchenmaschine wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Küchenmaschine aufstellen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßes Aufstellen der Küchenmaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Stellen Sie die Küchenmaschine auf einer gut zugänglichen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie die Küchenmaschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie die Küchenmaschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizungsrohren, etc.). Stellen Sie die Küchenmaschine nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke.
- Benutzen Sie die Schüsseln niemals in einer Mikrowelle.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, welche die Gummifüße der Küchenmaschine angreifen und aufweichen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine rutschfeste Unterlage unter die Küchenmaschine.

Die Küchenmaschine ist mit Saugnäpfen ausgestattet, die ihr einen sicheren Halt bieten.

- Stellen Sie den Sockel 8 auf eine möglichst glatte Arbeitsfläche.

Aufsatz und Sockel zusammensetzen

HINWEIS!

- Achten Sie darauf, dass die Aufsätze und Schüsseln mit dem Sockel fest verbunden sind.

Die Küchenmaschine ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgestattet und lässt sich nur betreiben, wenn alle Aufsätze und Schüsseln in der richtigen Postion eingerastet sind.

Am Sockel 8 befinden sich zwei Symbole (siehe **Abb. I**):

- ein offenes Schloss
- ein geschlossenes Schloss

Auf der Schneidschüssel 6, dem Entsafter-Aufsatz 18 und dem Standmixer-/Mahlbecher-/Messer-Aufsatz 22 befindet sich am unteren Rand ebenfalls ein Symbol (siehe **Abb. J**).

1. Setzen Sie die Schneidschüssel mit Schneidschüssel-Aufsatz 7, den Entsafter-Aufsatz oder den Standmixer-/Mahlbecher-/Messer-Aufsatz so auf den Sockel, dass der Pfeil auf den Punkt mit dem offenen Schloss zeigt (siehe **Abb. K**). Achten Sie beim Aufsetzen darauf, dass der Aufsatz in den Sockel greift.
2. Drehen Sie den Aufsatz so lange im Uhrzeigersinn bis er fest einrastet. Der Pfeil zeigt jetzt auf den Punkt mit dem geschlossenen Schloss (siehe **Abb. L**).

Sie haben Aufsatz und Sockel erfolgreich zusammengesetzt.

Schneidschüssel aufsetzen

1. Setzen Sie den Schneidschüssel-Aufsatz 7 auf den Sockel 8 (siehe **Abb. A**).
2. Befestigen Sie die Schneidschüssel 6 auf dem Sockel (siehe Abschnitt „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“).
3. Setzen Sie entweder den Schneidmesser-Einsatz 9 oder 10 auf den Schneidschüssel-Aufsatz oder die Einsatz-Aufnahmescheibe 5 samt Einsatz 2, 3 oder 4.

   Wenn Sie einen Schneidmesser-Einsatz verwenden, drücken Sie diesen bis zum Anschlag nach unten und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Schneidschüssel.
4. Setzen Sie den Schneidschüssel-Deckel 11 auf die Schneidschüssel. Achten Sie darauf, dass die seitlichen Aussparungen am Schneidschüssel-Deckel über die Noppen in der Schneidschüssel geführt werden.
5. Drehen Sie den Schneidschüssel-Deckel im Uhrzeigersinn bis er einrastet (siehe **Abb. G**). Die Küchenmaschine lässt sich nur mit eingerastetem Deckel starten.
6. Setzen Sie die große Zuführung 12 ein.
7. Stecken Sie die kleine Zuführung 1 so in die große Zuführung, dass sie über die große Zuführung hinausragt.
8. Drehen Sie die kleine Zuführung so lange im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

Sie haben die Schneidschüssel erfolgreich aufgesetzt.

Reib-, Streifen- und Hobeleinsatz befestigen

Anstelle der Schneidmesser-Einsätze 9 oder 10 kann die Küchenmaschine auch mit Einsätzen zum Reiben 2, Hobeln 4 und Streifen schneiden 3 betrieben werden.

1. Befestigen Sie den gewünschten Einsatz in der Einsatz-Aufnahmescheibe 5, indem Sie zuerst die Seite mit der kurzen Feder in die Aussparung schieben.
2. Drücken Sie die Seite mit der langen Feder herunter, bis der Einsatz fest in der Einsatz-Aufnahmescheibe sitzt.
   Der Einsatz und Einsatz-Aufnahmescheibe bilden eine Ebene.

Hinweis: Zum Entfernen des Einsatzes drücken Sie rückseitig gegen die lange Feder. Der Einsatz springt aus der Einsatz-Aufnahmescheibe.

Entsafter aufsetzen

1. Setzen Sie die Entsafterschüssel 17 in den Entsafter-Aufsatz 18 (siehe **Abb. B**).
2. Setzen Sie den Entsafter-Einsatz 16 in die Entsafterschüssel.
3. Drücken Sie den Entsafter-Einsatz fest auf den Entsafter-Aufsatz. Drehen Sie dabei den Entsafter-Einsatz leicht. Der Entsafter-Einsatz rastet ein.
4. Setzen Sie den Entsafterschüssel-Deckel 15 so auf die Entsafterschüssel, dass die Laschen am Deckel in die Aussparungen in der Entsafterschüssel greifen.
5. Klappen Sie die Klammern so auf den Entsafterschüssel-Deckel, dass sie einhaken. Drücken Sie die Klammern seitlich an die Entsafterschüssel.
   Die Küchenmaschine lässt sich nur in dieser Position der Klammern starten.
6. Setzen Sie den Entsafter-Aufsatz so auf den Sockel 8, wie im Absatz „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“ beschrieben.

Sie haben den Entsafter erfolgreich aufgesetzt.

Standmixer aufsetzen

1. Setzen Sie den Standmixer 21 auf den Standmixer-/Messer-Aufsatz 22 (siehe **Abb. C**).
2. Drehen Sie den Standmixer so lange im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil unten am Standmixer zwischen die beiden Striche am Standmixer-/Messer-Aufsatz zeigt (siehe **Abb. H**). Andernfalls kann Flüssigkeit auslaufen.
3. Setzen Sie den Standmixer so auf den Sockel 8, wie im Absatz „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“ beschrieben.
4. Füllen Sie den Standmixer mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.
5. Setzen Sie den Standmixer-Deckel 20 auf den Standmixer und drehen Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (siehe **Abb. G**).

6. Stecken Sie den Einfüllverschluss/Messbecher 19 in die Einfüllöffnung im Standmixer-Deckel.

Sie haben den Standmixer erfolgreich aufgesetzt.

Mahlbecher aufsetzen

1. Füllen Sie den Mahlbecher 23 mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.
2. Setzen Sie den Mahlbecher-/Messer-Aufsatz 22 auf den Mahlbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (siehe **Abb. D**).
3. Setzen Sie den Mahlbecher so auf den Sockel 8, wie im Absatz „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“ beschrieben.

Sie haben den Mahlbecher erfolgreich aufgesetzt.

Küchenmaschine anschließen

Bevor Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz anschließen, muss der Geschwindigkeitsregler 25 auf der Postion „STOP“ stehen (siehe **Abb. E**).

1. Kontrollieren Sie die Position des Geschwindigkeitsreglers.
2. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Postion „STOP“, indem Sie ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Schließen Sie die Küchenmaschine an eine gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild der Küchenmaschine entspricht.

Sie können jetzt mit der Verarbeitung von Lebensmitteln beginnen.

Bedienung

Multifunktions-Bedienelement

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr durch Überhitzung!

Die Küchenmaschine ist für einen Dauerbetrieb von maximal 3 Minuten ausgelegt. Betreiben Sie die Küchenmaschine länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung, kann dies zu Beschädigungen führen.

- Halten Sie immer die maximale Betriebsdauer von 3 Minuten, bei Verwendung des Standmixers 90 Sekunden, ein.
- Unterbrechen Sie den Betrieb nach längstens 3 Minuten; bei Verwendung des Standmixers nach längstens 90 Sekunden. Lassen Sie die Küchenmaschine 8 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.
- Wenn die Küchenmaschine während des Betriebs stehen bleibt, wurde der automatische Motorschutz aktiviert. Lassen Sie die Küchenmaschine 20 - 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

Verwenden Sie das Multifunktions-Bedienelement zum Ein-/Ausschalten der Küchenmaschine, zum Regulieren der Geschwindigkeit sowie zum Einstellen von Funktionen (siehe **Abb. E**).

Ein-/Ausschalttaste

Sobald die Küchenmaschine am Stromnetz angeschlossen ist, befindet sie sich im Standby-Modus. Die Ein-/Ausschalttaste 26 leuchtet alle 3 Sekunden kurz auf.

- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.
  Die Küchenmaschine ist jetzt betriebsbereit. Die Ein-/Ausschalttaste leuchtet dauerhaft blau; die Tasten „SMOOTHIE“, „INTERVAL“ und „PULSE“ blinken rot.
- Drücken Sie die Ein-Ausschalttaste nochmals, um die Küchenmaschine erneut in den Standby-Modus zu versetzen.

Geschwindigkeitsregler

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr durch instabilen Stand!
Durch unsachgemäßes Einstellen der Drehzahl kann es zur Bewegung der Küchenmaschine auf dem Untergrund kommen.
- Verwenden Sie bei der Herstellung von zähen Teigarten nur die niedrigste Drehzahl „MIN“.

Durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers 25 können Sie die Drehzahl des Motors stufenlos einstellen. Abhängig von der eingestellten Drehzahl leuchten ein oder mehrere LED-Lichter auf.

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um den Motor der Küchenmaschine zu starten.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Postion „MIN“, um die Küchenmaschine mit niedrigster Drehzahl zu betreiben. Ein LED-Licht leuchtet.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „MAX“, um die Küchenmaschine mit höchster Drehzahl zu betreiben. Alle fünf LED-Lichter leuchten.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn, um die Drehzahl zu verringern.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „STOP“, um den Motor der Küchenmaschine auszuschalten.
  Der Motor dreht noch eine Weile nach, bevor er stoppt.

Hinweis: Beim Betätigen des Geschwindigkeitsreglers werden die Funktionen „SMOOTHIE“ und „INTERVAL“ unterbrochen. Die Einstellungen des Geschwindigkeitsreglers haben Vorrang vor diesen Funktionen.

Taste „SMOOTHIE“

Verwenden Sie die Funktion „SMOOTHIE“ für die Zubereitung von z. B. Milchmixgetränken, Smoothies oder Pfannkuchenteig.

- Drücken Sie die Taste „SMOOTHIE“. Die Küchenmaschine wird mit einer voreingestellten Drehzahl und Dauer betrieben. Die Taste „SMOOTHIE“ leuchtet rot für die Dauer der Funktion.
- Drücken Sie erneut die Taste „SMOOTHIE“ oder drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „STOP“, um die Funktion zu beenden.

Taste „INTERVAL“

Verwenden Sie die Funktion „INTERVAL“ z. B. für die Zubereitung von Lebensmittel fester Konsistenz, bei denen sich die Schneidmesser nach kurzer Betriebszeit frei drehen.

– Drücken Sie die Taste „INTERVAL“, um die Küchenmaschine in voreingestellten Intervallen zu betreiben.
  Der Motor startet für ca. 3 Sekunden mit maximaler Drehzahl, stoppt anschließend für ca. 3 Sekunden den Betrieb, um dann erneut mit maximaler Drehzahl zu laufen.
  Die Taste „INTERVAL“ leuchtet für die Dauer der Funktion.
– Drücken Sie erneut die Taste „INTERVAL“ oder drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „STOP“, um die Funktion zu beenden.

Taste „PULSE“

Verwenden Sie die Funktion „PULSE“ für die Zubereitung von Speisen,

- die zügig bei maximaler Drehzahl verarbeitet werden.
- bei denen die Zubereitungszeit variiert.
- bei denen nach Bedarf weitere Zutaten hinzugegeben werden.

– Drücken und halten Sie die Taste. Solange Sie die Taste gedrückt halten, läuft der Motor mit maximaler Drehzahl.
– Lassen Sie die Taste los, um den Motor der Küchenmaschine zu stoppen.

Hinweis: Beim Zerkleinern von z. B. Mandeln reicht ein mehrmaliges, kurzes Antippen der Taste.

Schneidmesser-Einsätze verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann die Küchenmaschine beschädigen.
– Füllen Sie nicht mehr Lebensmittel in die Schüssel als bis zur 1200 ml-Markierung.

Benutzen Sie den Schneidmesser-Einsatz aus Stahl 9 zum Hacken, Zerkleinern oder Mischen von Lebensmitteln, Biskuitteig oder anderem leichten Teig. Der Schneidmesser-Einsatz aus Kunststoff 10 eignet sich zum Kneten von Teig.

1. Setzen Sie die Schneidschüssel 6 samt Schneidschüssel-Aufsatz 7 und dem Schneidmesser-Einsatz Kunststoff oder Stahl auf den Sockel 8 (siehe **Abb. A**).
2. Füllen Sie die Schneidschüssel mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.
3. Schließen Sie die Schneidschüssel mit dem Schneidschüssel-Deckel 11.
4. Drücken Sie die Taste „PULSE“ oder stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 25 auf eine hohe Drehzahl, um die Lebensmittel zu verarbeiten. Überschreiten Sie die maximale Betriebszeit von 3 Minuten nicht.

Tipp: Sie können weitere Zutaten durch die Öffnung im Schneidschüssel-Deckel oder durch die Öffnung der großen Zuführung 12 auch während des Betriebs einfüllen.

Reib-, Streifen- und Hobeleinsatz verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Zu hohe Geschwindigkeit beim Reiben, Hobeln oder Streifen schneiden kann die Küchenmaschine beschädigen.

- Betreiben Sie die Küchenmaschine bei dieser Art von Zubereitung immer mit einer niedrigen bis mittleren Drehzahl.
- Stoppen Sie das Zerkleinern, sobald die Lebensmittel die 1200 ml-Markierung erreichen.

Die Einsätze 2, 3 oder 4 sind geeignet u. A.

- zum in Scheiben oder Streifen schneiden von Karotten oder Kartoffeln.
- zum Hobeln von Hartkäse.
- zum Raspeln von Gemüse.

1. Setzen Sie die Schneidschüssel 6 mit der Einsatz-Aufnahmescheibe 5 und dem Reib-, Streifen- oder Hobeleinsatz auf den Sockel 8.
2. Schließen Sie die Schneidschüssel mit dem Schneidschüssel-Deckel 11.
3. Starten Sie die Küchenmaschine und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 25 auf eine niedrige bis mittlere Drehzahl.
4. Führen Sie durch die Öffnung im Schneidschüssel-Deckel Lebensmittel ein und drücken Sie diese mit der Zuführung 1 oder 12 leicht herunter. Beachten Sie die maximale Betriebszeit von 3 Minuten.

Entsafter verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann die Küchenmaschine beschädigen.

- Entfernen Sie immer vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne sowie harte Schalen von Obst oder Gemüse wie z. B. Ananas, Melone, u.s.w.
- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Austrittsöffnung der Entsafterschüssel.
- Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn die Austrittsöffnung verstopft, bei starker Vibration der Küchenmaschine oder wenn die Entsafterschüssel voll Pressrückstände ist.

Benutzen Sie den Entsafter, wenn Sie Obst oder Gemüse entsaften wollen.

1. Setzen Sie den Entsafter auf den Sockel 8 (siehe **Abb. B**).
2. Waschen Sie das Obst und Gemüse und schneiden Sie es klein, so dass es durch die Öffnung im Entsafterschüssel-Deckel 15 passt.
3. Starten Sie die Küchenmaschine und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 25 auf eine hohe Drehzahl oder auf die Position „MAX“.
4. Drücken Sie das Obst und Gemüse langsam und gleichmäßig mit der Kombi-Zuführung 14 durch die Öffnung im Entsafterschüssel-Deckel in die Entsafterschüssel. Beim Entsaften von Tomaten reicht dazu das Eigengewicht der Kombi-Zuführung aus.
   Beachten Sie die maximale Betriebszeit von 3 Minuten.
5. Unterbrechen Sie das Entsaften, sobald die Entsafterschüssel 17 voll Pressrückstände ist. Schalten Sie dazu die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Öffnen Sie die Klammern der Entsafterschüssel und entnehmen Sie den Entsafter-Einsatz 16 und die Entsafterschüssel.
7. Entleeren Sie die Entsafterschüssel und spülen Sie den Entsafter-Einsatz unter fließendem Wasser aus.
8. Setzen Sie den Entsafter erneut zusammen, um weiteres Obst und Gemüse zu entsaften.

Tipp: Verwenden Sie gut ausgereiftes Obst und Gemüse.
Lagern Sie frisch gepressten Saft nie länger als 1-2 Tage im Kühlschrank.
Die Kombi-Zuführung kann als Aufbewahrungsgefäß benutzt werden. Verschließen Sie dazu die Kombi-Zuführung mit dem Deckel 13.

Standmixer verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Öffnen Sie während des Mixvorgangs niemals den Standmixer-Deckel.
- Vergewissern Sie sich vor Einschalten der Küchenmaschine, dass sich kein Besteck oder Ähnliches im Standmixer befindet.
- Beachten Sie die Füllmengengrenzen. Betreiben Sie den Standmixer mit mindestens 300 ml Flüssigkeit. Füllen Sie nicht mehr Flüssigkeit in den Standmixer als bis zur 1500 ml-Markierung.

Benutzen Sie den Standmixer 21 zur Zubereitung von Mixgetränke, Saucen oder Babynahrung.

1. Setzen Sie den Standmixer auf den Sockel 8 (siehe **Abb. C**).
2. Füllen Sie die zu mixenden Lebensmittel sowie eine Flüssigkeitsmenge von mindestens 300 ml in den Standmixer.
3. Verschließen Sie den Standmixer mit dem Standmixer-Deckel 20 und dem Einfüllverschluss 19.
4. Wählen Sie eine Drehzahl, die zu Konsistenz und Menge der Lebensmittel passt. Die maximale Betriebszeit beträgt 90 Sekunden.

Tipp: Sie können während des Mixvorgangs weitere Zutaten hinzufügen. Nehmen Sie dazu den Einfüllverschluss ab. Geben Sie die Zutaten, ggf. kleingeschnitten, durch die Einfüllöffnung im Standmixer-Deckel und verschließen Sie den Standmixer erneut mit dem Einfüllverschluss.
Verwenden Sie den Einfüllverschluss als Messbecher.
Bewahren Sie frische Zubereitungen nicht im Standmixer und nicht länger als 1-2 Tage im Kühlschrank auf.

Mahlbecher verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann die Küchenmaschine beschädigen.

- Vergewissern Sie sich vor Einschalten der Küchenmaschine, dass sich keine harten Gegenstände, wie z. B. Nussschalen, Besteck oder Ähnliches, im Mahlbecher befindet.
- Mahlen Sie nicht mehr als 200 g Lebensmittel pro Mahlvorgang.
- Überschreiten Sie nie die maximale Betriebszeit vom 20 Sekunden beim Mahlen von trockenen Lebensmitteln mit der „PULSE“-Funktion.

Benutzen Sie den Mahlbecher 23 zum Mahlen von Nüssen, Hülsenfrüchte, etc.

1. Füllen Sie die Lebensmittel in den Mahlbecher.
2. Verschließen Sie den Mahlbecher mit dem Mahlbecher-/Messer-Aufsatz 22.
3. Setzen Sie den Mahlbecher auf den Sockel 8 (siehe **Abb. D**).
4. Wählen Sie zum Mahlen die „PULSE“-Funktion.

Tipp: Der Mahlbecher kann als Aufbewahrungsgefäß verwendet werden. Verschließen Sie ihn dazu mit dem Aromaschutz-Deckel 24.

Mengen-, Zeiten- und Funktionen

Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit (in Sekunden)	Funktion
Schneidmesser-Einsatz, Stahl 9	Zwiebel	800 g	5 x 1	PULSE
	Fleisch	500 g	5 x 1	PULSE
	Petersilie	100 g	30	PULSE
	Biskuitteig	800 g	90 - 120	MAX / Stufe 5
	Eischwerteig	800 g	90 - 120	MAX / Stufe 5

Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit (in Sekunden)	Funktion
Schneidmesser-Einsatz, Kunststoff 10	Teig kneten	800 g	90 - 120	Stufe 1 - 2
Hobeleinsatz 4	Karotte	1000 g	30 - 60	Stufe 1 - 3
	Gurke	2 Stück	30 - 60	Stufe 1 - 3
	Zwiebel	750 g	30 - 60	Stufe 1 - 3
	Kartoffel	1000 g	30 - 60	Stufe 1 - 3
Streifeneinsatz 3	Karotte	1000 g	30 - 60	Stufe 1 - 4
	Hartkäse (Parmesan, Gouda alt)	250 g	30 - 60	MIN / Stufe 1
	Gurke	2 Stück	30 - 60	Stufe 1 - 2
	Kartoffel	1000 g	30 - 60	Stufe 1 - 2
Reibeinsatz 2	Karotte	500 g	30 - 60	Stufe 1 - 5
	Kartoffel	500 g	30 - 60	Stufe 1 - 5
Standmixer 21	Pfannkuchenteig	300 - 1500 g	max. 90	SMOOTHIE
	Smoothie	300 - 500 g	max. 90	SMOOTHIE
	Babynahrung	300 - 800 g (50% Essen, 50% Wasser)	max. 60	INTERVAL und PULSE
Entsafter 17	Tomate	1000 g	120	Stufe 2 - 3
	Apfel	1000 g	120	Stufe 3 - 4
	Karotte	1000 g	120	Stufe 5
Mahlbecher 23	Mandel	200 g	max. 20	PULSE
	Babynahrung	< 300 g (50% Essen, 50% Wasser)	max. 60	INTERVAL und PULSE

Tipp: Richten Sie sich beim Verarbeiten von Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz nach diese Tabelle.

Reinigung

WARNUNG!
Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Küchenmaschine reinigen.
- Reinigen Sie nie den Sockel der Küchenmaschine unter fließendem Wasser. Tauchen Sie ihn nicht in Wasser, Reinigungsmittel oder andere Flüssigkeiten (siehe **Abb. F**).
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Beschädigung führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven oder chemischen Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Verwenden Sie auch keine Scheuermittel oder harte Schwämme. Die Oberfläche könnte dabei matt und zerkratzt werden.
- Geben Sie den Sockel der Küchenmaschine keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.

Reinigen Sie die Küchenmaschine sofort nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie Aufsätze und Zubehör vom Sockel 8 ab.
3. Reinigen Sie den Sockel mit einem sauberen, feuchten Tuch.
4. Spülen Sie die Aufsätze und anderes Zubehör mit warmen Wasser und etwas

Spülmittel. Verwenden Sie für hartnäckig klebende Speisereste ein weiches Tuch.

5. Trocknen Sie den Sockel und das Zubehör mit einem weichen Tuch gründlich ab.

Tipp: Wenn das Zubehör der Küchenmaschine z. B. mit Karotin eingefärbt ist, reiben Sie es mit etwas Pflanzenöl ab.

Aufbewahrung

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Küchenmaschine unsachgemäß lagern, kann sie beschädigt werden.

– Lagern Sie die Küchenmaschine an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort.

– Stellen Sie sicher, dass der Sockel 8 und das Zubehör vollständig trocken ist.
– Lassen Sie die Küchenmaschine ggf. vollständig abkühlen.
– Nehmen Sie das Netzkabel zusammen, ohne es zu verknoten oder zu knicken.
– Bewahren Sie die Küchenmaschine an einem Ort im Innenbereich außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
– Bewahren Sie die Küchenmaschine möglichst in der Originalverpackung auf, um sie sachgerecht zu lagern und sie vor Staub und Spritzwasser zu schützen.

Fehlersuche

Manche Störungen können durch kleine Fehler entstehen, die Sie selbst beheben können. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in der nachfolgenden Tabelle.

Falls sich die Störung an der Küchenmaschine dadurch nicht beheben lässt, kontaktieren Sie den Kundendienst. Reparieren Sie die Küchenmaschine auf keinen Fall selbst.

	Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
1.	Die Küchenmaschine lässt sich nicht starten.	Sicherheitsschaltung aktiv. Aufsatz oder Deckel ist nicht richtig eingerastet.	Setzen Sie den Aufsatz oder Deckel richtig auf (siehe Abschnitt „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“).
		Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Prüfen Sie den Netzstecker auf korrekten Sitz.
		Die Küchenmaschine befindet sich im Standby-Modus.	Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste 26 (siehe Abschnitt „Multifunktions-Bedienelement“).
2.	Die Küchenmaschine stoppt plötzlich.	Die Küchenmaschine ist überlastet.	Schalten Sie die Küchenmaschine aus, trennen Sie sie vom Stromnetz und lassen Sie sie abkühlen (siehe Abschnitt „Multifunktions-Bedienelement“).
			Verringern Sie die Zubereitungsmenge.
		Sicherheitsschaltung durch Vibration aktiv.	Setzen Sie den Aufsatz nochmals richtig auf (siehe Abschnitt „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“).
3.	Ungewohnte Geruchsentwicklung.	Die Küchenmaschine ist überlastet.	Schalten Sie die Küchenmaschine aus, trennen Sie sie vom Stromnetz und lassen Sie sie 60 Minuten abkühlen (siehe Abschnitt „Multifunktions-Bedienelement“).

Technische Daten

Modell:	GT-FP-05
Artikelnummer:	92341
Versorgungsspannung:	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistung:	820 - 1100 W
Maximale Füllmenge	
Standmixer:	1500 ml
Schneidschüssel:	1200 ml
Messbecher:	60 ml
Länge Netzkabel:	1 m
Schutzklasse:	2

Konformitätserklärung

CE Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Die Verpackung kann über die Gelbe Tonne bzw. den Gelben Sack entsorgt werden kann.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte die Küchenmaschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

studio

GARANTIEKARTE

MULTIFUNKTIONALE KÜCHENMASCHINE INKL. HOCHWERTIGEM ENTSAFTER

Ihre Informationen:

Name _____

Adresse _____

_____

_____

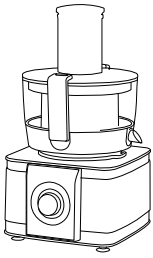
☎ _____ E-Mail _____

Datum des Kaufs* _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs _____

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

Globaltronics Service Center
c/o Zeitlos GmbH
Nachtwaid 6
79206 Breisach

Hotline: 0800 / 500 36 01 (kostenfrei)
Fax: 01805 / 00 77 63*

KUNDENDIENST

☎ DE **0800 500 36 01**

gt-support@zeitlos-vertrieb.de

Modell: GT-FP-05 Artikel-Nr.: 92341 E47324 V/18/2015

*(14 Cent/min aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 42 Cent/min)

3 JAHRE GARANTIE

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Kostenfreie Hotline
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per E-Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

DE

Importiert durch:

Globaltronics GmbH & Co. KG
Domstr. 19
20095 Hamburg

KUNDENDIENST

0800 500 36 01 (kostenfrei)
gt-support@zeitlos-vertrieb.de

Modell: **GT-FP-05** Artikel-Nr.: 92341 E47324 V/18/2015

3 JAHRE GARANTIE